MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19



Naturaleza • Spa • Gastronomía

\*\*\*

MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19



#### PROTOCOLOS DE LIMPIEZA E HIGIENE

#### **MEDIDAS GENERALES**

- 1. Protocolos internos de limpieza e higiene.
- 2. Cambio en los servicios adaptados a la nueva normalidad.
- 3. Pautas que permiten cumplir con todas las medidas de seguridad.
- 4. Adaptación de las medidas de seguridad en los desayunos, en nuestros restaurantes, en el alojamiento y en el spa.
- 5. Formación a todo nuestro equipo para garantizar que todos manejamos la información necesaria para asegurar el bienestar y la máxima seguridad de nuestros clientes.
- 6. Nuestro personal dispone de equipos de protección que garantizan la adecuada prestación de los servicios.
- 7. Reducción del aforo en las instalaciones.
- 8. Se ha limitado el uso del establecimiento y se han concentrado los servicios para garantizar las medidas
- 9. Disponemos de dispensadores de hidrogel en diferentes localizaciones.

MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19



Una vez que usted entra en nuestras instalaciones, queremos que se sienta tranquilo y cómodo, para que pueda disfrutar de su estancia. Para ello vamos de la mano de las empresas asociadas que velan por los distintos procesos y se encargan de la gestión segura de cada área operativa: COSAPLAG, PREVISONOR, LAVANDERÍA DON PEPE, VEOLÍA...





MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19

#### **EL HOTEL**

A su llegada al hotel, tendrá a su disposición gel hidro alcohólico para su desinfección. También disponemos de toda la señalética para que su estancia sea distantemente segura. A la entrada de cualquiera de nuestros locales, tendrá un gel para que pueda desinfectarse dentro de los distintos locales, asegurándose que permanece libre de virus durante su estancia en nuestro hotel.

En el Hotel Via Argentum se han aplicado una serie de protocolos, que a continuación enumeraremos:

- 1. Se han instalado puntos con gel hidro alcohólico, en la entrada de cada estancia, para que cada zona sea segura.
- 2. Se han colocado en el suelo las señalizaciones para el correcto flujo de las personas en el establecimiento.
- 3. El distanciamiento interpersonal se ha indicado mediante vinilos instalados en el suelo como marcadores de distancia, paneles informativos y pantallas digitales.
- 4. Control del aforo en las estancias que dan servicios a los clientes, mediante la definición de un número máximo de personas en función de la superficie disponible en cada zona.
- 5. Mamparas protectoras instaladas en el mostrador de recepción para garantizar una correcta separación.
- 6. Equipos de protección individual, que fueron repartidos al personal del hotel.
- 7. Desinfección de tarjetas de llave de habitación y datáfono de cualquier contacto y uso entre clientes y empleados.
- 8. Gestión de facturas digitalizadas con el envío de facturas por email después de la estancia y pago recomendado con tarjeta de crédito.
- 9. Check in express, anticipando el cliente los datos de reserva vía email para minimizar el contacto y evitar entregas de papel.
- 10. Se desinfecta todo el material de entrega al cliente.







MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19

#### **HABITACIONES**

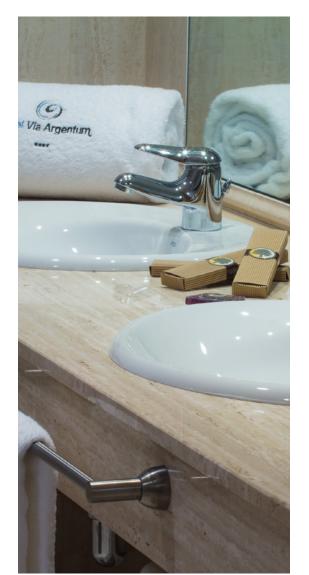
Las habitaciones del hotel son una de las zonas más sensibles, ya que en ellas, cada cliente tiene esta como en su casa. Por ello hemos implantado unas medidas exhaustivas de limpieza e higienización más exhaustivas con productos virucidas. Dichos virucidas son los aprobados por el Departamento de Sanidad. Cabe destacar que los protocolos se aplican siempre, tanto durante la estancia como una vez que los clientes dejen el hotel.

- 1. Todos los elementos de alto nivel de contacto con el cliente, serán desinfectados concienzudamente.
- 2. El control remoto, tiene una alta desinfección para garantizar condiciones óptimas para su uso, por ello, tiene protección.
- 3. Se procede a realizar una desinfección de ventanas, puertas, ranuras de armarios, cajoneras y otros elementos de contacto frecuente.
- 4. La habitación se limpia en todas las superficies con el virucida homologado y aprobado por Sanidad.
- 5. Las superficies en el baño tienen el mismo tratamiento que la habitacion, de limpieza rigurosa en ducha, grifería, inodoro y baño.
- 6. La ropa de cama y toallas tiene un protocolo especial por parte de nuestra lavandería, con un tratamiento de lavado a temperatura superior de 60°C. La ropa se retira en bolsas para evitar contacto con la ropa limpia. Nuestra lavandería asegura y certifica el tratamiento de la ropa.
- 7. Servicio de limpieza opcional, con la posibilidad por parte del huésped de rechazar el servicio de limpieza durante la estancia.
- 8. Minimización de elementos para garantizar la desinfección y asegurar las medidas de limpieza e higiene de la habitación.
- 9. En el baño se pondrán vasos de un solo uso desechables, para respetar las medidas de limpieza e higiene.
- 10. Ventilación de las habitaciones mientras se realizan las tareas de limpieza, para renovar el aire de la habitación.
- 11. Las mantas y almohadas disponibles en el armario se encuentran embolsadas para una mayor protección.



Naturaleza • Spa • Gastronomía

\*\*\*\*



MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19

# Hotel Vía Argentum Naturaleza • Spa • Gastronomía

#### **RESTAURACIÓN ARGENTUM**

Se han aplicado las siguientes medidas:

- 1. Control de aforo, para limitar el número de clientes en cada uno de los servicios.
- 2. Se deberá efectuar reserva previa de todos los servicios de restauración.
- 3. Distanciamiento interpersonal haciendo una redistribución del espacio y del mobiliario para garantizar la distancia mínima de seguridad interpersonal. Reducción del número de mesas para asegurar la separación social.
- 4. Estación de desinfección con disponibilidad de hidrogel en los puntos de acceso al espacio. Se recomendará a los huéspedes la desinfección de manos.
- 5. Tratamiento de los alimentos con una gestión de mono dosis preservadas sin manipulación y preparados individuales.
- 6. Entrega de "desayunos seguros" entregando en lugar del desayuno buffet competos packs de consumo individual. Ofreceremos la posibilidad de disfrutar de un desayuno para su consumo en la habitación.
- 7. Protección del personal ante todo, los empleados que estén en contacto con los clientes, irán protegidos con guantes y mascarilla.
- 8. Limpieza e higiene en todo el hotel, vajilla higienizada y limpieza intensiva de superficies.
- 9. Materiales de un solo uso, se priorizará el uso de mantelería, servilletas y materiales desechable de un solo uso.
- 10. Para comer o cenar, dispondrá de un menú combinado de Restaurante a la Carta y Restaurante Snack, en la plata 0 de nuestro hotel.
- 11. Se sustituye la carta por un Mantel-Carta, para evitar contacto y facilitar la desinfección.
- 12. Se recomienda el pago con tarjeta.



MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19



#### **SPA FERVENZA**

En el Spa Fervenza, hemos adoptado unas medidas de higiene y limpieza para garantizar su seguridad:

- 1. Se ha limitado el aforo de todo el recinto.
- 2. Todas las reservas son con cita previa para garantizar la mejor gestión del tiempo en cuanto a la limpieza de las instalaciones se refiere.
- 3. Protección del personal ante todo, los empleados que estén en contacto con los clientes, irán protegidos con guantes y mascarilla.
- 4. En la piscina se ha reducido el aforo y se realiza con reserva previa cualquier entrada.
- 5. Se ha aumentado la frecuencia de limpieza de las áreas de la piscina y se utilizan productos de desinfectantes de agua apropiados para la situación actual.
- 6. Limpieza e higiene en todo el spa de forma intensiva en las superficies.
- 7. Materiales de un solo uso, se priorizará el uso de desechables.
- 8. No puede acceder a las instalaciones de la zona húmeda sin haber utilizado la solución hidroalcohólica.



## Porque lo más importante eres tú. MANUAL DE PROTOCOLO COVID-19

### **GRACIAS POR SU CONFIANZA**

